

# MÁSTER UNIVERSITARIO EN SANIDAD ANIMAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA  
Instituto Universitario de Sanidad Animal  
y Seguridad Alimentaria

## PRIMER SEMESTRE

La docencia se impartirá en turno de tarde, en horario de 16:00 a 20:00 horas, pudiendo alargarse ocasionalmente por necesidades docentes, en cuyo caso se informará con anterioridad a todos los estudiantes.

Más información sobre TFM, Practicas Externas y Evaluaciones en sus calendarios específicos

2022

# septiembre

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29 JORNADA DE BIENVENIDA	30	01	02
03	04	Notas:				

2022

octubre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	26	27	28	29	30	01	02
SANIDAD ANIMAL I	03 Avances en enfermedades emergentes y reemergentes ( <i>JB Poveda</i> )	04 Avances en el diagnóstico y control de las enfermedades ( <i>JB Poveda</i> )	05 Avances en el conocimiento del microbiota intestinal. Carlos Poveda. Universidad de Reading. ( <i>JB Poveda</i> )	06 Bases moleculares de la multiresistencia a antibióticos. Desafío de la multiresistencia bacteriana a antibióticos. ( <i>María del Mar Tavío</i> )	07 Avances frente a la multiresistencia bacteriana. ( <i>María del Mar Tavío</i> )	08	09
	10 Avances en el diagnóstico y control de las enfermedades. Christian de la Fe. Universidad de Murcia. ( <i>JB Poveda</i> )	11 PIF Ministerio de Sanidad. Sanidad Animal y Sanidad Exterior. ( <i>Jose Rodríguez Torres, A. Fernández</i> )	12 <b>FESTIVO</b>	13 <b>Práctica</b> Avances en el diagnóstico y control de las enfermedades ( <i>Rubén Rosales</i> )	14 Avances en el diagnóstico y control de las enfermedades. Christian de la Fe. Universidad de Murcia. ( <i>JB Poveda</i> )	15	16
	17 <b>Seminario</b> Sanidad Animal Porcino: Metodología de trabajo-introducción. ( <i>Marisa Andrada</i> )	18 <b>Práctica</b> SA Porcino: Técnica de Necropsia ( <i>Marisa Andrada</i> )	19 <b>Práctica</b> SA Porcino: Laboratorio Serología ( <i>Marisa Andrada</i> )	20 <b>Práctica</b> SA Porcino: Laboratorio Serología ( <i>Marisa Andrada</i> )	21 SA Porcino: Casos Clínicos ( <i>Marisa Andrada</i> )	22	23
MÉTODO CIENTÍFICO	24 <b>Clase magistral</b> Biología Molecular Tema 9 y 10. ( <i>Ana S. Ramírez /Rubén S. Rosales</i> )	25 <b>Clase magistral</b> Cromatografía Tema 1 y 2 ( <i>Óscar González</i> )	26 <b>Práctica</b> Biología Molecular Práctica 3 ( <i>Ana S. Ramírez /Rubén S. Rosales</i> )	27 <b>Clase magistral</b> Proteómica Tema 13 ===== <b>Práctica</b> Práctica 8 ( <i>Lorenzo Hernández</i> )	28 <b>Práctica</b> Biología Molecular Práctica 4 ( <i>Ana S. Ramírez /Rubén S. Rosales</i> )	29	30
	31 <b>Clase magistral</b> Bioestadística T. 3-4-5 ===== <b>Práctica</b> Práctica 2 ( <i>Ángelo Santana / Juan J. González</i> )	01	Notas:				
	<b>Prácticas Ext.</b> Publicación de ficha de selección de empresas en el campus virtual.		<b>Sanidad Animal I.</b> Coordinador: Jose B. Poveda. Responsable de Prácticas: Marisa A. Andrada.		<b>Método Científico.</b> Coordinadora: Ana Sofia Ramírez. Responsable de Prácticas: Ruben S. Rosales.		
			<a href="#">Proyecto Docente</a>		<a href="#">Proyecto Docente</a>		

2022

noviembre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
MÉTODO CIENTÍFICO	31	01 <b>FESTIVO</b>	02 <b>Clase magistral</b> Bioestadística Tema 5-6 =====	03 <b>Clase magistral</b> Bioestadística Tema 7-8 =====	04 <b>Práctica</b> Bioestadística Práctica 2 ( <i>Ángelo Santana</i> / <i>Juan J. González</i> )	05	06
	07 <b>Clase magistral</b> Citometría Tema 14 =====		08 <b>Práctica</b> Cromatografía Práctica 1 ( <i>Óscar González</i> )	09 <b>Clase magistral</b> Biología Molecular Tema 11 =====	10 <b>Clase magistral</b> Biología Molecular Tema 12 =====	11 <b>Clase magistral</b> Publicación Científica Tema 15 =====	12
SANIDAD ANIMAL II	14 Experimentación Animal ( <i>Jorge González</i> )	15 <b>Prácticas</b> Experimentación Animal ( <i>Jorge González</i> )	16 <b>Teoría</b> Reproducción ( <i>Anselmo Gracia</i> )	17 <b>Prácticas</b> Reproducción ( <i>Anselmo Gracia</i> )	18 <b>Teoría</b> Apicultura ( <i>Begoña Acosta</i> )	19	20
	21 <b>Prácticas</b> Apicultura ( <i>Begoña Acosta</i> )	22 <b>Teoría</b> Apicultura ( <i>Eligia Rodríguez</i> ) =====	23 <b>Teoría</b> Bioseguridad ( <i>Noemí Castro</i> ) =====	24 Producción Animal ( <i>Elizardo Monzón</i> ) =====	25 <b>Práctica</b> Bioseguridad ( <i>Noemí Castro</i> ) =====	26	27
	28 <b>Teoría</b> Parasitología ( <i>Magnolia Conde</i> ) =====	29 <b>Teoría</b> Parasitología ( <i>Julia Hernández</i> ) =====	30 <b>Prácticas</b> Parasitología ( <i>Julia Hernández/ Jorge González</i> )	Notas			
	<b>Teoría</b> Parasitología ( <i>Antonio Ruiz</i> )	<b>Teoría</b> Parasitología ( <i>Jorge González</i> )		<b>Sanidad Animal II.</b> Coordinador: Jorge F. Gonzalez. Responsable de Practicas: Noemí Castro			
					<a href="#">Proyecto Docente</a>		

**Prácticas Ext.** INICIO periodo de selección de empresas y entrega de ficha de selección a través del recurso habilitado en campus virtual

**Prácticas Ext.** FIN periodo de selección de empresas y entrega de ficha de selección a través del recurso habilitado en campus virtual

2022

diciembre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
SANIDAD ANIMAL III	28	29	30	01 Teoría (Fernando Real) ===== Teoría (Fernando Real y Daniel Padilla)	02 Prácticas (M <sup>a</sup> José Caballero) ===== Prácticas (M <sup>a</sup> José Caballero)	03	04	
	05 Prácticas (Daniel Padilla y José L Martín) ===== Prácticas (Daniel Padilla y José L Martín)	06 <b>FESTIVO</b>	07 Prácticas (Daniel Padilla y José L Martín) ===== Prácticas Charla-seminario (Daniel Padilla y José L Martín)	08 <b>FESTIVO</b>	09 <b>LIBRE</b>	10	11	
	12 Práctica clínica (Daniel Padilla) ===== Práctica clínica (Fernando Real)	13 Teoría (Ignacio Rodríguez) ===== Prácticas (Ignacio Rodríguez)	14 Prácticas (Ignacio Rodríguez) ===== Teoría Soraya Déniz (Antonio Cardona)	15 Teoría (Soraya Déniz) ===== Teoría (Soraya Déniz)	16 Prácticas (Soraya Déniz) ===== Prácticas (Inmaculada Rosario)	17	18	
	19 Teoría (Manuel Arbelo) ===== Teoría (Manuel Arbelo)	20 Teoría (Antonio Fernández) ===== Prácticas y Seminario (Antonio Fernández)	21 Práctica clínica (Manuel Arbelo) ===== Práctica clínica (Manuel Arbelo)	22 Prácticas (Antonio Fernández) ===== Prácticas (Manuel Arbelo)	23 <b>LIBRE</b>	24	25	
	26 <b>NAVIDAD</b>	27 <b>NAVIDAD</b>	28 <b>NAVIDAD</b>	29 <b>NAVIDAD</b>	30 <b>NAVIDAD</b>	31	01	
	02	03	Notas:  Sanidad Animal III. Coordinador: Fernando Real. Responsable de Prácticas: Manuel Arbelo.					

2023

enero

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	26	27	28	29	30	31	01
	02 NAVIDAD	03 NAVIDAD	04 NAVIDAD	05 NAVIDAD	06 NAVIDAD	07	08
SEGURIDAD ALIMENTARIA III	09 Teoría y practica Luís Boada	10 <b>Teoría-práctica</b> Tema: Anat. Calidad Carne 1. (MA Rivero)	11 <b>Teoría-práctica</b> Tema: Anat Cal. Carne 2. (MA Rivero) ===== <b>Teoría</b> Tema Gestión I+D+i. (A. Castro)	12 <b>Teoría</b> Tema Parasitología. (J.M. Molina, A. Ruiz)	13 <b>Teoría</b> Tema Parasitología (J. González)	14	15
	16 <b>Teoría-práctica</b> Tema Parasitología. (J. González, M. Conde)	17 <b>Práctica</b> Tema Parasitología. (J. González)	18 <b>Teoría</b> Tema Diagnóst Morfologico. (M. Andrada, P Herráez)	19 <b>Teoría</b> Tema Diagnóst Morfologico. (M. Andrada, P Herráez)	20 <b>Práctica</b> Tema Diagn. Morfol. (M. Andrada, P Herráez)	21	22
	23 <b>Teoría-práctica</b> Tema Gestión I+D+i. (A. Castro)	24 <b>Teoría-práctica</b> Tema Hig y Tecnol Alimentos 1. (N. Robaina)	25 <b>Teoría-práctica</b> Tema Hig y Tecnol Alimentos 2. (J. Rodríguez)	26 <b>Teoría</b> Tema Toxicología. (O. Luzardo)	27 <b>Teoría-práctica</b> Tema Toxicología. (O. Luzardo)	28	29
	30	31	Notas:  <b>Seguridad Alimentaria III.</b> Coordinador: Miguel Antonio Rivero Santana. Responsable de Prácticas: Marisa Andrada Borzollino				
							<a href="#">Proyecto Docente</a>

2023

enero

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	26	27	28	29	30	31	01
	02 NAVIDAD	03 NAVIDAD	04 NAVIDAD	05 NAVIDAD	06 NAVIDAD	07	08
SANIDAD ANIMAL IV	09 Teoría y Práctica Luís Boada	10 B.1. Introducción a la Sanidad Animal (SA) IV. Teoría (A. Fernández)	11 B.1 y 3. Red de Vigilancia Sanitaria de Fauna de Canarias ===== Gestión de la I+D+I. Teoría+ Prácticas (C. Suárez y A. Castro)	12 B.1. Avances en Sanidad Animal Teoría+ Prácticas (A. Fernández)	13 B.1. Aplicaciones científicas en Sanidad Animal Seminario + Prácticas (Y. Bernaldo de Quirós)	14	15
	16 B.2. Diagnóstico en Patología. Seminario + Prácticas (A. Espinosa de los Monteros y Zayas)	17 B.2. Oncología Animal y Comparada. Teoría (E. Grau-Bassas)	18 B.2. Diagnóstico por imagen en oncología ===== Tratamiento en oncología Teoría (E. Grau-Bassas)	19 B.2. Diagnóstico en patología dermatológica Seminario + Prácticas (F. Rodríguez)	20 B.2. Avances en el diagnóstico por imagen en Ciencias Veterinarias Seminario + Prácticas (J.R. Jaber)	21	22
	23 B.3. Gestión de la I+D+I. Teoría + Prácticas (A. Castro)	24 B.2. Avances en diagnóstico molecular en SA terrestre y marina. Seminario + Prácticas (E. Sierra)	25 B.2. Avances en diagnóstico molecular en SA terrestre y marina. Seminario + Prácticas (E. Sierra)	26 B.2. Avances en diagnóstico y tratamiento en modelos de enfermedades compartidas Seminario + Prácticas (J.P. Fernández)	27 B.3. Red de Vigilancia Sanitaria de Fauna de Canarias ===== Teoría + Prácticas (C. Suárez)	28	29
	30	31	Notas: Sanidad Animal IV. Coordinador: Eva María Sierra Pulpillo. Responsable de Prácticas: Francisco Rodríguez Guisado. <a href="#">Proyecto Docente</a>				

# MÁSTER UNIVERSITARIO EN SANIDAD ANIMAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA  
Instituto Universitario de Sanidad Animal  
y Seguridad Alimentaria

## SEGUNDO SEMESTRE



2023

febrero

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
	30	31	01	02	03	04	05	
SEGURIDAD ALIMENTARIA I	06	07	08 <b>JORNADA DE EMPLEABILIDAD</b>  Prácticas Ext. Inicio del periodo a partir del que se podrían iniciar las prácticas externas siempre que la empresa haya admitido el comienzo.	09 <b>Teoría</b> Presentación de contenidos y organización de la asignatura. Avances en Seguridad Alimentaria. (Conrado Carrascosa, Esther Sanjuán)	10 <b>Teoría</b> Legislación sanitaria y redes de alerta alimentaria. (Conrado Carrascosa, *Manuel Herrera)	11	12	
	13 <b>Teoría</b> Calidad en aguas de abasto en la industria alimentaria. (Esther Sanjuán, *Manuel Herrera)	14 <b>Teoría</b> Aditivos alimentarios, Alimentos de origen vegetal, Nuevos alimentos y Complementos alimenticios. (Esther Sanjuán, *Manuel Herrera)	15 <b>Teoría</b> Control oficial y sistemas de autocontrol en establecimientos alimentarios. (Marta Millán)	16 <b>Teoría-práctica</b> Aspectos legales del sector quesero en GC. Etiquetado y comercialización de quesos sin DOP. (Natividad Ramírez Olivares)	17 <b>Visita a una Industria alimentaria.</b> Pendiente de confirmar la empresa a visitar.	18	19	
	20 <b>CARNAVAL</b>	21 <b>CARNAVAL</b>	22 <b>CARNAVAL</b>	23 <b>CARNAVAL</b>	24 <b>CARNAVAL</b>	25	26	
	27 <b>Teoría</b> Calidad de un vino. (Conrado Carrascosa, *Jorge Caus)	28 <b>Teoría-práctica</b> Conceptos cata de vinos. Proceso de elaboración vino tinto. (Conrado Carrascosa, *Jorge Caus)	Notas:					
	<b>Seguridad Alimentaria I.</b> Coordinador: Conrado Carrascosa Iruzubieta. Responsable de Prácticas: Rafael Millán Larriva.							
<a href="#">Proyecto Docente</a>								

2023

marzo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	27	28	01 <b>Teoría</b> Toxiinfecciones alimentarias y procedimientos de actuación. Seguridad alimentaria y determinación de la calidad microbiológica. (Pablo Lupiola)	02 <b>Teoría</b> Biofilm en la industria alimentaria. <i>Conrado Carrascosa y Kathryn Whithead (Manchester Metropolitan University)</i>	03 <b>Teoría</b> Objetivos de Seguridad Alimentaria y Buenas Prácticas de laboratorio. (Pablo Lupiola) ===== <b>Teoría</b> Estudio bromatológico de alimentos tradicionales. (Esther Sanjuán)	04	05
SEGURIDAD ALIMENTARIA II	06 Análisis de riesgos toxicológicos. Carmen Rubio Armendáriz. ULL Toxicología_____Blanca Puértolas. Certificaciones de Calidad en las Industrias Alimentarias	07 <b>Teoría</b> Calidad diferenciada en los alimentos. Las Denominaciones de Origen del vino en Canarias. (Esther Sanjuán, *Valerio Gutiérrez)	08 <b>Seminario</b> Evaluación. (Conrado Carrascosa, Esther Sanjuán)	09 <b>Teoría</b> Presentación de contenidos y organización de la asignatura. (Rafael Millán, Esther Sanjuán, Conrado Carrascosa, Natividad Ramírez) ===== <b>Teoría-Seminario</b> IFS y Control de calidad en la industria cárnica. (Conrado Carrascosa, *Nehomer Sánchez)	10 <b>Teoría</b> Certificaciones de calidad en la industria alimentaria. Sector vending. (Esther Sanjuán, *Miguel Angel Collado)	11	12
	13 <b>Teoría</b> Situación higiénico-sanitaria de las queserías en Canarias. (Natividad Ramírez)	14 <b>Teoría-práctica</b> Trazabilidad de la leche de consumo humano. (Esther Sanjuán, *Juana Mª Benítez)	15 <b>Teoría-práctica</b> Organización y gestión de la Seguridad Alimentaria en grandes empresas hoteleras. Desarrollo y resolución de caso práctico real. (Abel Verdú)	16 <b>Teoría</b> Calidad en productos vegetales de IV gama. (Conrado Carrascosa, Esther Sanjuán, *Jorge Velázquez) ===== <b>Teoría</b> Control de calidad en queserías artesanales. ADS. (Esther Sanjuán, *Sergio Martín)	17 <b>Práctica</b> Visita a Industria alimentaria. (Natividad Ramírez)	18	19
	20 <b>Teoría</b> Control higiénico sanitario en actividades cinegéticas en cotos de caza mayor I. (Conrado Carrascosa, *Remigio Martínez Pérez)	21 <b>Teoría</b> Control higiénico sanitario en actividades cinegéticas en cotos de caza mayor II. (Conrado Carrascosa, Esther Sanjuán, Natividad Ramírez, *Remigio Martínez Pérez)	22 <b>Teoría</b> Productos de la colmena. (Esther Sanjuán) ===== <b>Teoría</b> Búsqueda de la causalidad en estudios experimentales de Seguridad Alimentaria. (Esther Sanjuán, *Pedro Saavedra)	23 <b>Teoría</b> Nuevas tendencias alimentarias: insectos y medusas. Vending: Seguridad Alimentaria y hábitos alimentarios asociados. (Conrado Carrascosa, *Antonio Raposo)	24 <b>Teoría</b> Toxicidad en el procesado de alimentos. Contaminación alimentaria por acrilamidas. (Esther Sanjuán, *Antonio Raposo)	25	26
	27 <b>Teoría-Seminario</b> Gestión del Fraude Alimentario en el entorno de Sistemas de Calidad de las empresas alimentarias. Visión GFSI. (Natividad Ramírez, *Héctor Torres) ===== <b>Teoría</b> Uso de aceites esenciales como desinfectantes encapsulados. (Conrado Carrascosa, * Miguel Reyes)	28 <b>Teoría</b> Denominación de Origen del queso de Flor de Guía. (Natividad Ramírez) ===== <b>Teoría-seminario</b> Aspectos bromatológicos de los derivados y productos cárnicos tradicionales. (Natividad Ramírez, Rafael Millán)	29 <b>Seminario</b> Evaluación. (Esther Sanjuán, Conrado Carrascosa)	30	31	Notas:  <b>Seguridad Alimentaria II.</b> Coordinador: Esther Sanjuán Velázquez Responsable de Prácticas: Conrado Carrascosa Iruzubieta  <a href="#">Proyecto Docente</a>	

2023

abril

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER Y  
PRÁCTICAS EXTERNAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
27	28	29	30	31	01	02
03 SEMANA SANTA	04 SEMANA SANTA	05 SEMANA SANTA	06 SEMANA SANTA	07 SEMANA SANTA	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
01	02	Notas:  <b>Trabajo Fin de Máster.</b> Coordinador: Daniel F. Padilla Castillo  <b>Prácticas Externas.</b> Coordinador: Noemí Castro Navarro  <a href="#">Proyecto Docente</a> <span style="float: right;"><a href="#">Proyecto Docente</a></span>				

2023

mayo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
TRABAJO DE FIN DE MÁSTER Y PRÁCTICAS EXTERNAS	01 FESTIVO	02	03	04	05	06	07
	08	09	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30 FESTIVO	31	01	02	03	04
	05	06	Notas:  Trabajo Fin de Máster. Coordinador: Daniel F. Padilla Castillo  Prácticas Externas. Coordinador: Noemí Castro Navarro				
			<a href="#">Proyecto Docente</a>			<a href="#">Proyecto Docente</a>	

2023

# junio

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24 FESTIVO	25
26	27	28	29	30	01	02
03	04	Notas:				

**2023****julio**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
26	27	28	29	30	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	01	Notas:				

**PRÁCTICAS EXTERNAS**

31 de octubre	Publicación de ficha de selección de empresas en el campus virtual.
2 de noviembre	INICIO de periodo de selección de empresas y entrega de la ficha de selección a través del recurso habilitado en el campus virtual.
14 de noviembre	FIN de periodo de selección de empresas y entrega de la ficha de selección a través del recurso habilitado en el campus virtual.
8 de febrero	Inicio del periodo a partir del que se podrían iniciar las prácticas externas. Cada práctica individual se iniciará en la fecha acordada con cada empresa, dentro del periodo de prácticas.

**TRABAJO FIN DE MÁSTER**

La información sobre el Trabajo Fin de Máster se encuentra en su calendario específico.